Amerikansk eplekake med ostekrem



Ingredienser

125 g smør
180 g sukker
2 ts kanel
3 store egg
1,5 ts bakepulver
180 g hvetemel
2 store epler

Ostekrem:
250 g kremost naturell
40 g melis
1 ts vaniljesukker

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør, sukker og kanel til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt i mel og bakepulver. Skrell eplene og riv dem grovt. Vend dette i deigen.

Ha epledeigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 40 min. Avkjøl kaken i formen før den tas ut. Fjern bakepapiret og legg kaken på et passende kakefat.

Pisk sammen kremost, melis og vaniljesukker. Smør ostekremen over toppen av den avkjølte kaken.

Tips

Kaken holder seg saftig i flere dager. Oppbevar den kjølig og godt innpakket i plast. Den kan også fryses.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/amerikansk-eplekake-med-ostekrem